okoladni san



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Biksvit testo:

- **15**jaja
- **15 kašika**šecera
- **10 kašika**mlevenih oraha
- **5 kašika**brašna
- **2dcl**mleka
- **par kašika**rum ekstrata

Fil:

- **15**jaja
- **300 g**margarina/butera
- **300 g**šecera u prahu
- **300 g**cokolada

Dekoracija/Glazura:

- **2 pakovanja**cokoladne glazure

Priprema

Pravimo 5 kora: Umutiti 3 belanca sa 3 kašike šecera; 2kašike mlevenih oraha i kašika brašna.

Pripremanje fila: Mutimo 15 celih jaja na pari sa 300g cokolade. Dok se to hladi, umutimo 300g prah šecera sa 300g butera i to spojimo. Dobro i penasto umutimo.

Kore natopimo mešavinom mleka i ruma.

Tortu sada filovati i odozgo bogato preliti glazurom.

Savet

Ne štedite menaž glazuru, jer svaki put uspe! :)